さくいん

※数字はページ数です。

食パン

生地

ケーキ・ジャム・フルーツソース

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- ●その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06) 6356-2391

BB-KS型 ⒸⒷⒶ

ZOJIRUSHI

家庭用

自動 ホームベーカリー

パンくらぶ

型名 BB-KS10型

取扱説明書・お料理ノート

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書別添付

もくじ

特長

厳選素材「国産小麦」でパンが焼ける

国産小麦

うまく焼き上げるのが難しかった国産小麦パンも、別売の「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉（BB-MK10）」を使って国産小麦コースで焼けば、簡単に作れます。小麦本来の甘みがある深い味わいで、適度なもちもち感があります。各酵母コースと合わせて国産小麦コースを選択します。

※市販の国産小麦粉ではたんぱく質含量が不安定なため、うまく焼けない場合があります。
※ドライイーストの食パンは<ふんわり>コースで焼き上げます。<もちもち><ソフト><早焼き>コースでは、国産小麦コースは選択できません。

お好みの酵母が選べてパン作りがもっと楽しく

ドライイースト

食パン〈もちもち・ふんわり・ソフト・早焼き〉コース 生地コース

ドライイーストは予備発酵の手間もなく、粉に直接混ぜて使える細かい顆粒状イーストです。扱いやすく、ご家庭でのパン作りに向いています。

生イースト

食パンコース / 生地コース

生イーストは糖分に強く、特に菓子パンなどに向いており、パン屋さんなどでよく使われています。

天然酵母

生種作りコース / 食パンコース / 生地コース

独特の風味豊かな天然酵母パンが焼けます。生種作りから食パンや生地まで、まさにこだわりの手作りパンが楽しめます。元種として、菌数の安定した「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

ケーキやジャム作りも手間なく手軽に

スイーツ

ケーキコース / ジャムコース（フルーツソース）

レシピに合わせた材料を入れると自動でケーキが焼き上がり、お子さまのおやつやティータイムに、手軽でおいしいケーキをお召し上がりいただけます。ジャム・フルーツソースもつきっきりの手間が省けて、お好みの味に調整可能。旬の果物で作るジャム・フルーツソースをお楽しみください。

便利な機能もこんなにいろいろ

おまかせ「自動具入れ」

お好みの材料を具入れ容器にセットしておけば、コネの途中で自動的に具が入るので、つきっきりの手間が省けます。具入れ容器は着脱式なので、材料を入れやすく、丸洗いもできて清潔です。

安全機構

調理中にふたを開けると、ハネの回転がいったん止まり、ふたを閉めると再び動き出します。具材を追加するときなども安全にご使用いただくための機能です。（ハネの回転、発酵、焼きのすべてが止まるため、その時間分は焼き上がりが遅くなります。）

焼き色選択「ふつう」「うすい」

パンやケーキの焼き色を「ふつう」「うすい」の2通りに選択できます。

タイマー予約

ご希望に合わせて、焼き上がりの時間が設定できます。

コードリール

ご使用後は電源コードをスッキリ収納できます。

コース別　調理時間と機能一覧表

コース			調理時間 焼き色「ふつう」	調理時間 焼き色「うすい」	国産小麦	自動具入れ	焼き色選択	タイマー予約
ドライイースト	食パン	もちもち	3時間50分	3時間40分	×	○	○	○
ドライイースト	食パン	ふんわり（国産小麦）	4時間10分（4時間）	4時間（3時間50分）	○	○	○	○
ドライイースト	食パン	ソフト	3時間40分		×	○	×	○
ドライイースト	食パン	早焼き	2時間30分	2時間23分	×	○	○	×
ドライイースト	生地		2時間		○	○	—	—
生イースト	食パン（国産小麦）		4時間（4時間）	3時間50分（3時間50分）	○	○	○	×
生イースト	生地		1時間45分		○	○	—	—
天然酵母	生種作り		24時間		—	—	—	—
天然酵母	食パン（国産小麦）		7時間（7時間10分）	6時間50分（7時間）	○	○	○	○
天然酵母	生地		4時間		○	○	—	—
スイーツ	ケーキ（約）		1時間40分	1時間30分	—	○	○	—
スイーツ	ジャム		1時間20分		—	—	—	—

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが想定される内容を表します。

⚠注意 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が想定される内容を表します。

注意 △記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止 ⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

⚠警告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

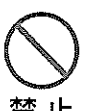
ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

接触禁止

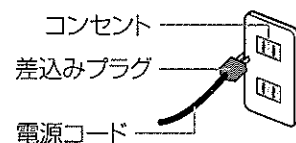
蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

禁止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁止

電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠注意

接触禁止

使用中や使用後、しばらくは高温部（本体・パンケース・庫内・ふた内側・ガラス窓・具入れ容器など）に触れない
高温ですのでやけどの原因になります。

禁止

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電や変形の原因になります。

禁止

壁や家具の近くで使わない 壁や家具などから5cm以上離す
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

必ず実施

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

必ず実施

電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

お願い

■**焼き上げ後、庫内、パンケース、ハネ、ふた内側、具入れ容器などが熱くなるのでパンケースや具入れ容器を取り出すときは、必ずミトンなどを使う**
やけどの原因になります。

■**焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出す**
不安定な持ち方をすると、すべってやけどをすることがあります。

■**次のような場所で使わない**
- 火気や湿気のある所（本体が変形する原因になります。）
- 直射日光の当たる所（故障の原因になります。）
- キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる所（本体が変形や変色する原因になります。）

■**庫内はいつも清潔にする**
汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。

■**使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしない**
やけどやけがの原因になります。

■**本体のパンケース取りつけ部に指を入れない**
けがの原因になります。

■**ふたや蒸気口にふきんをかけない**
変形や変色の原因になります。

■**次の場合も故障の原因になるので注意する**
- パンケースの中や、ハネ、具入れ容器についた異物は、つけたままにしないでください。
- パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。
- 決められた分量以上入れないでください。
- パンケースを変形させないでください。
- パンケースの連結部を水につけないでください。（腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。）

各部のなまえと扱い方

本 体

ハネ
●回転軸に合わせて抜き差ししてください。
→ P8

パンケースハンドル

ふた

具入れ容器（着脱式）
→ P9

蒸気口

パンケース

回転軸
●内側にあります。
→ P8

安全機構
●内側にあります。
→ P3

本体ハンドル

操作部

連結部

本 体

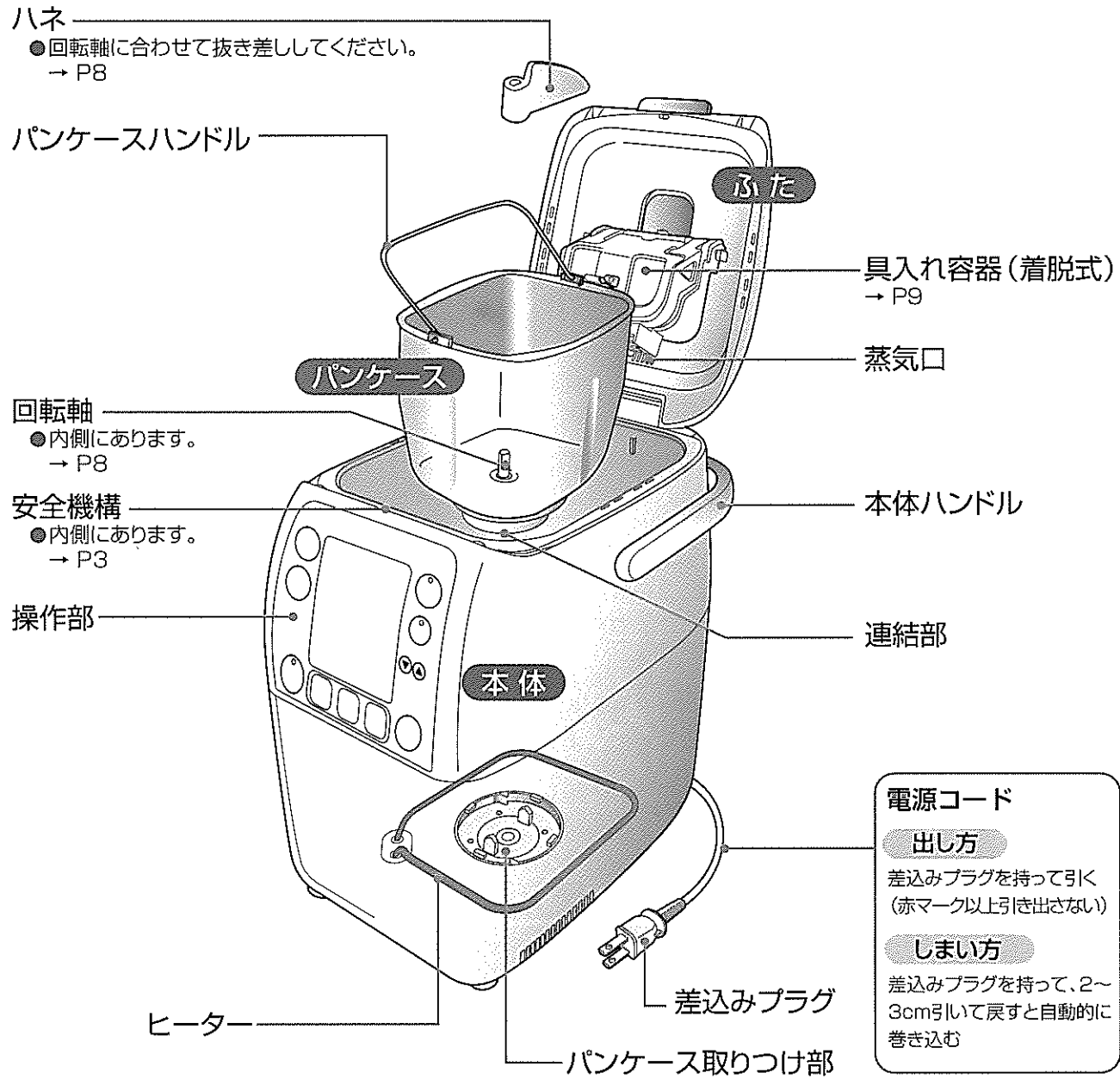
電源コード

出し方
差込みプラグを持って引く（赤マーク以上引き出さない）

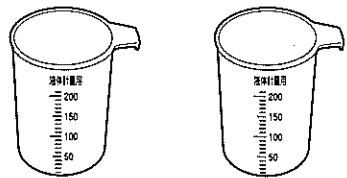
しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

差込みプラグ

ヒーター

パンケース取りつけ部

付属品

容器（計量カップ） 2個

水などの液体をはかります。
また「生種作り」の容器としても使います。
※粉類をはからない（目盛がg単位でないため正しくはかれません。）

計量スプーン 1個

ドライイースト、塩、砂糖などをはかります。

〈すりきり一杯当たりの重さの目やす〉

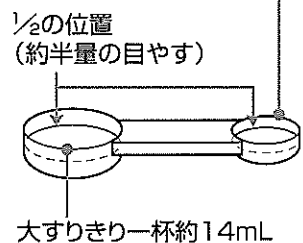
	小	大
ドライイースト	約3g	−
元　種	−	約10g
生　種	−	約13g
塩	約5g	−
スキムミルク	−	約6g
砂　糖	−	約8g

容量は市販の計量スプーンと異なります。

小すりきり一杯約4.5mL

½の位置（約半量の目やす）

大すりきり一杯約14mL

●生イーストはデジタルスケール（電子はかり・1g単位のもの）ではかってください。

操作部

キーは確実に押してください。

「焼き色」キー
焼き色（ふつう・うすい）を選ぶときに使う

表示部 ●イラストではすべての表示をしていますが、お使いになる中でこのような表示はしません。

スタートランプ

「スタート」キー
調理やタイマー予約をスタートさせるときに使う

ZOJIRUSHI

焼き色　ふつう　うすい
スイーツ　ケーキ　ジャム　生種作り　食パン　生地
調理中　保温中　ふた　現在時刻　庫内高温
88:88
できあがり時刻　分後　ねかし　コネ　発酵　焼き　具入れ　粉落とし
もちもち　ふんわり　ソフト　早焼き　生地
天然酵母　食パン　生地　生イースト　ドライイースト

スタート

予約ランプ

「予約」キー
タイマー予約のときに使う → P14

時刻合わせ

「スイーツ」キー
スイーツメニュー（ケーキ・ジャム）を選ぶときに使う

国産小麦ランプ

国産小麦　天然酵母　生イースト　ドライイースト　とりけし

酵母選択

「時刻合わせ」キー
現在時刻や予約時刻を合わせるときに使う → P13、14

「国産小麦」キー
国産小麦を使って食パン・生地を作るときに使う
●各酵母のコースで使えますが、ドライイースト食パンでは〈ふんわり〉コースのみ選択できます。

「▲」キー
時刻を進めるときに押す

「▼」キー
時刻を戻すときに押す

「天然酵母」キー
天然酵母を使うコースを選ぶときに押す

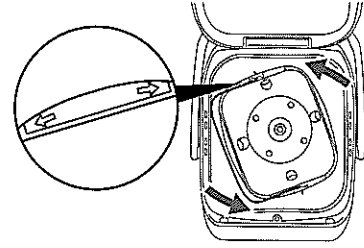
「とりけし」キー
操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う
●調理中や保温中、タイマー予約中に取り消しするときには少し長めに（約0.5秒）押してください。（誤ってキーを押したとき、すぐには停止しないようになっています。）

「生イースト」キー
生イーストを使うコースを選ぶときに押す

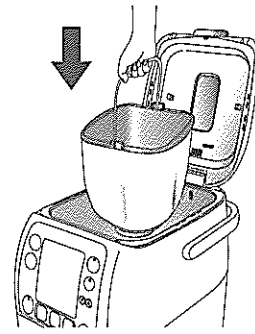
「ドライイースト」キー
ドライイーストを使うコースを選ぶときに押す

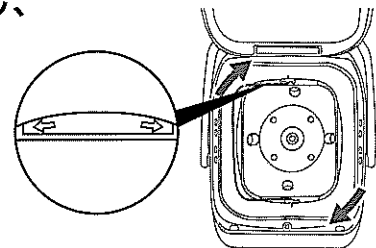
パンケース

取り出し方

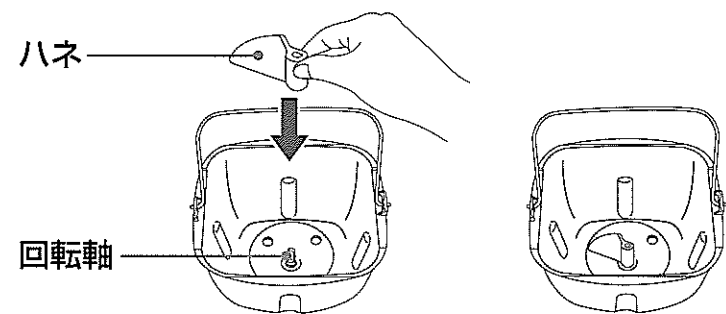
パンケースを矢印「⇦」の方向に回し、取り出す

取りつけ方

1 パンケースを庫内に入れる

●ヒーターに当たらないようにご注意ください。

2 パンケースを矢印「⇨」の方向に回し、セットする

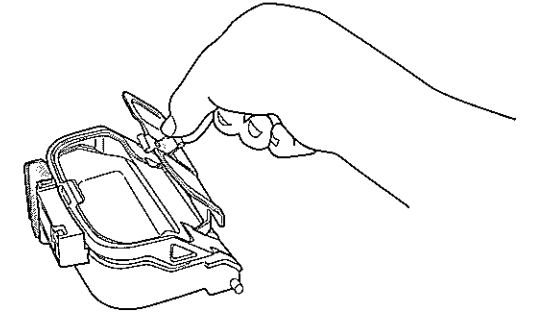
ハネ

取りつけ方

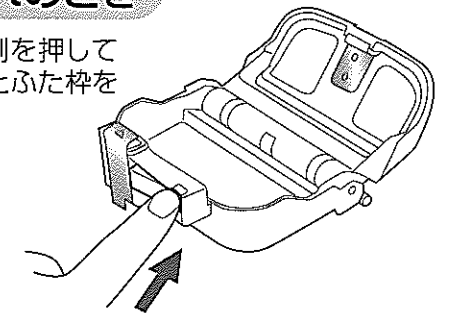
回転軸とハネの穴を合わせ確実に取りつける

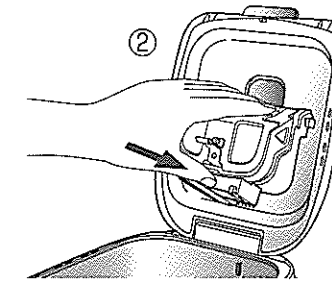
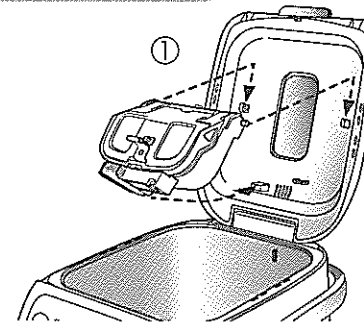
●ハネは確実に取りつけてください。浮き上がっているとパンができません。

具入れ容器

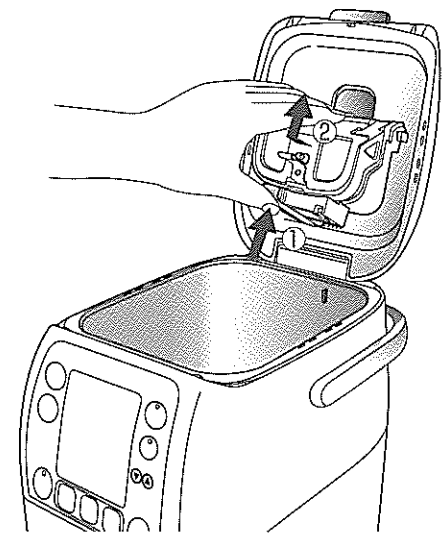
本体のふたに取りつけるとき、ふたの突起部にひっかける（左右2ヵ所）

具を入れるとき

容器ふたのふたツマミを持って開ける

お手入れのとき

ロック右側を押して容器ふたとふた枠を開ける

●バネで自動的に開きます。落とさないように注意してください。

つけ方

①具入れ容器左右の突起部をふたの突起部にひっかける
②取付金具が「カチッ」と閉まるまで下部を矢印の方向に押す
●具が入っているときは、ロックを押さないようにしてください。押すとふた枠が開き具が飛び散ります。
●取りつけるとき、ふたに力をかけないでください。

はずし方

①取付金具を矢印の方向に押す
②取付金具を押さえたまま少し持ち上げて上方向にずらす
●焼き上がり直後は、具入れ容器が熱くなっています。必ず冷めてからはずしてください。

各部のなまえと扱い方 つづき・道具

具入れ容器 つづき

具入れ容器に入れられる材料例

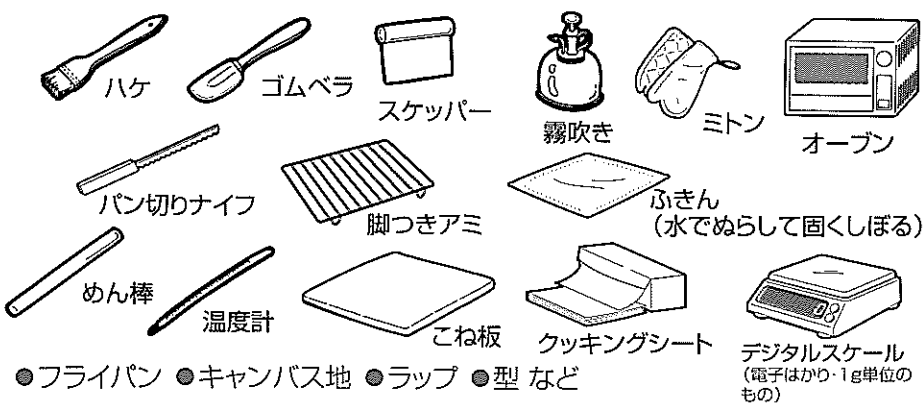
材料	準備	最大容量（お守りください）
ドライフルーツ レーズン・プルーンなど	**約5mmに刻む** ●いちじくなど、ドライフルーツによっては若干パンがふくらみにくくなるものがあります。 ●ドライフルーツによっては、具入れ容器にくっついて投入されないことがあります。	70g
ナッツ くるみ・カシューナッツなど	**約5mmに刻む**	60g
コーン	**水分をよくふき取ってから使う** ●タイマー予約は使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因になります。	50g
ベーコン	**約1cm幅に切る** ●タイマー予約は使わないでください。特に夏場などは腐敗の原因になります。 ●油分の多いものは、具入れ容器にくっついて投入されないことがあります。	50g

お願いとお知らせ

■次の材料は、具入れ容器には入れないでください。（くっついて、投入されません。）
- ●表面や刻んだ断面に粘り気や湿気、水分が多い材料（生フルーツ・アルコール漬けのフルーツなど）
- ●溶けやすい材料（チョコチップ・チーズなど）
- ●小さい材料（ごまなどは最初からパンケースに入れる）

■種のあるドライフルーツ類は種を取ってください。（故障の原因になります。）
■加える材料の種類、湿度、季節などにより混ざりにくい場合があります。
■具入れ容器に少量の材料がくっついて投入されないことがあります。
■砂糖でコーティングされたドライフルーツなどは、夏場やタイマー予約を使ったときに砂糖が溶けて投入されないことがあります。

道具

メニューにより次の道具が必要です。

●フライパン ●キャンバス地 ●ラップ ●型 など

生地作りについて

打ち粉:
分割や成形がしやすいように、強力粉を少量つまんで、こね板・めん棒・生地にふります。（生地がベタつくときは回数を多めに。）

オーブン:
各メニューには焼き上げの目やす温度を表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。（オーブンによってはできあがりに差があります。）

材料

分類	材料	説明
小麦粉	強力粉	●パン作りは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。（パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。） ●水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。
小麦粉	薄力粉	●ケーキなどに使います。
小麦粉	パン用国産小麦粉	●市販の国産小麦粉は、収穫時期や銘柄によりたんぱく質の量が異なるため、パンのふくらみに差ができることがあります。 ●「国産小麦コース対応 象印 自動ホームベーカリー専用 パン用国産小麦粉（BB-MK10）」をおすすめします。BB-MK10は象印ホームベーカリーBB-KS取扱店でお求めいただけます。
小麦粉	パンミックス	●ドライイースト〈もちもち〉コース、天然酵母コースでは、1回分の材料をパックした便利な食パン用パンミックスを使うと計量の手間が省けてパン作りがグンと手軽になります。 ●ドライイースト〈もちもち〉コース、天然酵母コース専用「食パン用パンミックス（BB-MJ10）」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。
酵母	ドライイースト	●適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを発生させパンをふくらませます。 ●このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。
酵母	生イースト	●パン屋さんなどで一般的に使われているイーストです。 （株）富澤商店取扱いの生イーストをお使いください。 品名：生イースト 100g入り お申込み先：㈱富澤商店 ☎(042)776-6488 http://www.tomizawa.co.jp
酵母	天然酵母パン種（元種）→生種	●天然植物から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数（発酵力）が不安定なものです。 また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」として作り、活性化させて使います。 菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。 品名：ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り お申込み先：㈱富澤商店 ☎(042)776-6488 http://www.tomizawa.co.jp パン種に関するお問い合わせ ㈲ホシノ天然酵母パン種 ☎(042)734-1399（代表） http://www.hoshino-koubo.co.jp
砂糖		●イーストの発酵を助け、焼き色や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。
塩		●生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎをおさえる役目もします。
乳製品		●スキムミルクや牛乳のことで、パンの光沢や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。
油脂		●やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。（バターは「バター」「無塩バター」どちらも使えますが「無塩バター」をおすすめします。）
水		●他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくする役目をします。
卵		●味と香り、色ツヤをよくします。

ポイント

●酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差がでます。
※天然酵母パン種は、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

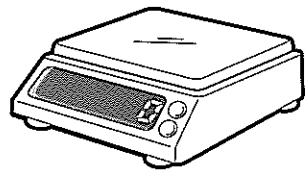
おいしく頂くために

1 材料は新鮮なものを

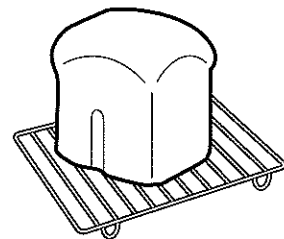
粉は湿気がキライです。
製造年月日の新しいものを選び開封後はできるだけ早目に使いましょう。

2 材料の計量は・・・

正確にはからないと、できあがりが悪くなってしまいます。

- はかるときは、デジタルスケール（電子はかり・1g単位のもの）をお使いください。
- 付属のスプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。

3 焼き上がったパンは…

必ずミトンをはめ、すぐに取り出し、脚つきアミの上に置いてあら熱を取ります。

- すぐに取り出さないと型くずれしたり表皮が乾燥してかたくなります。
- ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。フッ素加工面を傷める原因になります。

4 保存のしかた

しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。

冷凍するときは

食パン…………………スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍します。できるだけ焼きたてのパンを冷凍するとおいしくいただけます。

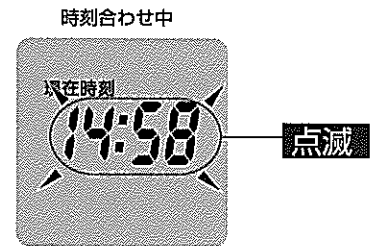
パン生地………………成形、発酵後バットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからビニール袋に入れます。焼くときは30～35℃で解凍し、とき卵をぬって焼きます。（ただし、冷凍するとふくらみが悪くなります。）

ピザ生地………………伸ばした生地をラップで包んで冷凍します。焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせます。

時刻の合わせ方・報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

1 差込みプラグをコンセントに差し込む

「現在時刻」と時計が点灯する
- 時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

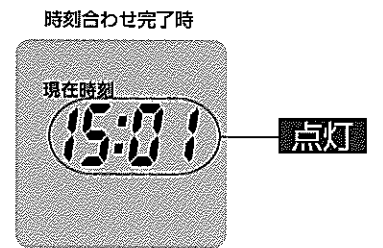
時刻合わせ中
現在時刻 14:58 — 点滅

2 「時刻合わせ」キーの ▲ を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

▲キー：1分単位で進む
▼キー：1分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

時刻合わせ完了時
現在時刻 15:01 — 点灯

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと時計が点滅から点灯にかわる

- 差込みプラグを差し込んだとき、時計が「7:00」で点滅している場合は内蔵のリチウム電池が切れています。上記の手順で時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。（電池交換 → P62）

報知音の種類と切りかえ方

- この製品にはお知らせメロディー機能がついています。調理開始、タイマー予約操作完了、できあがり時をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング

※サイレント報知とは…具入れ時、できあがり時の報知音が鳴らないように設定します。ただし、各キーの受けつけ音はブザーでお知らせします。

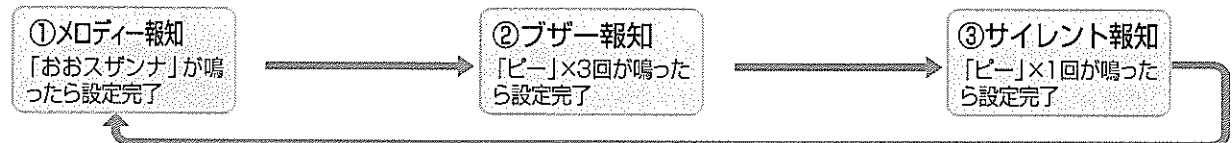
報知の種類と用途／鳴るタイミング	メロディー報知（この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。）	ブザー報知	サイレント報知※
調理開始時	おおスザンナ	「ピッ」	
タイマー予約操作完了時	おおスザンナ	「ピッ」	
具入れ時	「ピッピッ」×10回 ※タイマー予約の場合は鳴りません。		鳴りません
できあがり時	アビニョンの橋で	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

1. 差込みプラグをコンセントに差し込む
2. 予約 を3秒以上押す
3. 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 調理中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度 1 からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

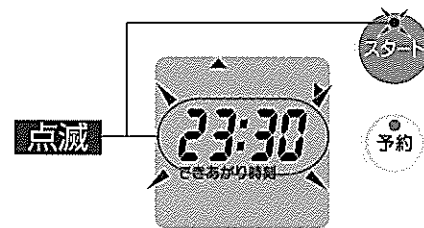
- 報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

タイマー予約

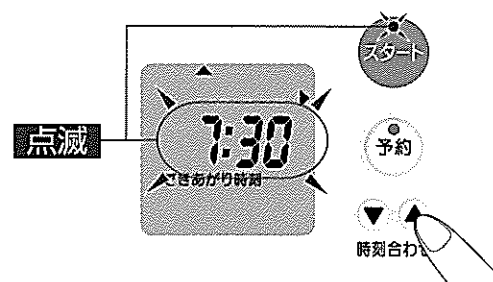
- ドライイースト 食パンコース〈もちもち・ふんわり・ソフト〉、天然酵母 食パンコースに使えます。
  （ドライイースト 食パンコース〈早焼き〉、生イースト 食パンコース、各生地コース、スイーツコースには使えません。）
- 予約できる時刻は現在時刻から約13時間後までです。

1 コースと焼き色を選択する

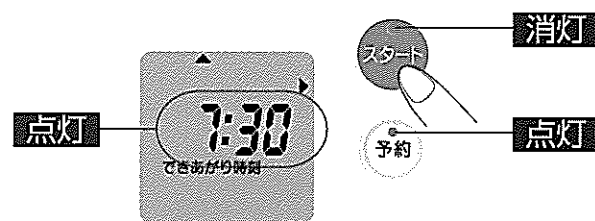
2 予約 を押す

タイマー予約ができる最短時刻が点滅表示され、
スタートランプが点滅する

3 ▲ または ▼ で、焼き上げたい時刻に合わせる

▲ キー：10分単位で進む
▼ キー：10分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

4 スタート を押す

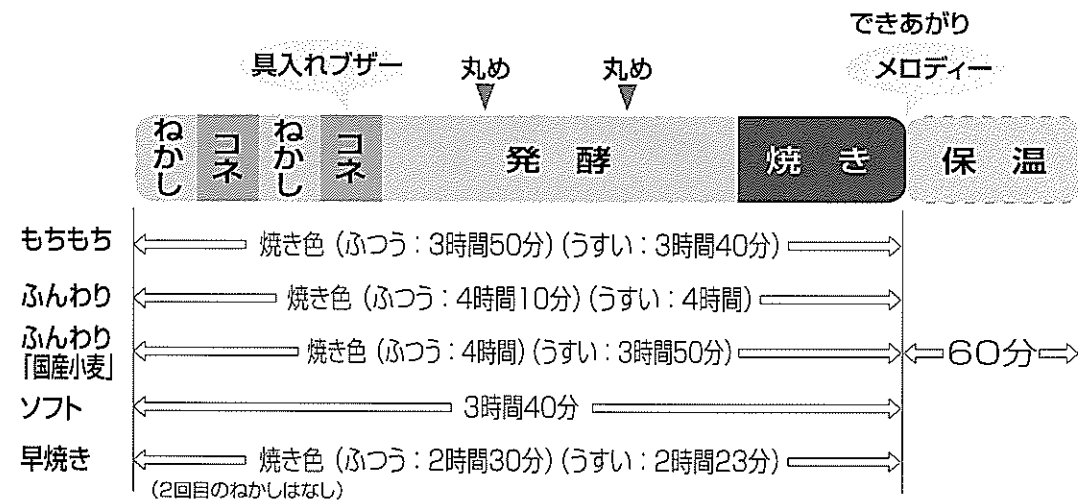
スタートランプが消灯し、焼き上げたい時刻と
予約ランプが点灯しメロディーが鳴る

- 「スタート」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。

- タイマー予約を取り消すときは、「とりけし」キーを少し長めに押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
- タイマー予約を使うと、具入れのタイミングをお知らせするブザーは鳴りません。
- 牛乳、ジュース、野菜、卵などを入れたパンは、タイマー予約で焼かないでください。
  （腐敗することがあります。）

パン作り

ドライイースト 食パン〈もちもち〉

ドライイースト、生イースト、天然酵母と、
お好みの酵母を選んでパン作りを楽しみましょう。
国産小麦が手軽に使えるコースもあります。
焼き上がりまで自動でできる食パンから、
生地作りはおまかせで、
成型や焼き上げには自分でしっかりこだわるアレンジパンまで、
楽しみ方はいろいろ広がります。

食パン

※〈早焼き〉コースのタイマー予約はできません。

食パン〈ソフト〉

ドライイースト　基本メニュー：食パン

もちもち

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

ふんわり

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

ソフト

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
ドライイースト	3g	小1

ふんわり「国産小麦」

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

早焼き

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	4.5g	小1½

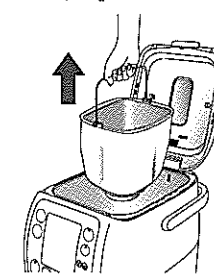
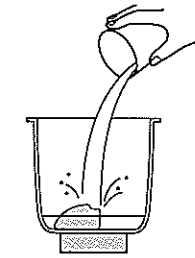
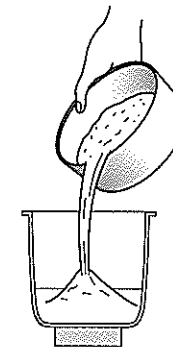
※〈早焼き〉コースは少しイースト臭がすることがあります。

◆大1は、付属のスプーン（大）ですりきり一杯。小1は、付属のスプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

使い方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む

- 浮き上がっていると、パンができません。

2 水などの液体を入れる

3 小麦粉などの材料を入れる

材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れる

4 ドライイーストを入れる

ドライイーストは水にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れる

- 水の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。

5 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

- パンケースハンドルは、横に倒してください。

具入れ容器を使うとき

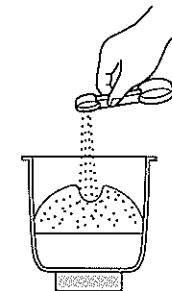
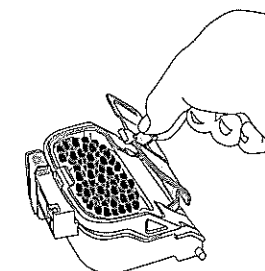
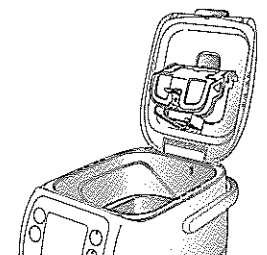
6 具入れ容器に具を入れる

ふたツマミを持って容器ふたを開け、具を入れる

- 具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。
- 具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。
- 最大容量をお守りください。→ P10

7 ふたに具入れ容器をセットしてふたを閉める

具入れ容器は確実にセットする → P9

食パン つづき

8 差込みプラグをコンセントに差し込む

9 ドライイースト でコースを選ぶ

●できあがり時刻が表示されます。

国産小麦を使うとき(ふんわり「国産小麦」のみ、もちもち・ソフト・早焼きコースは使えません。)

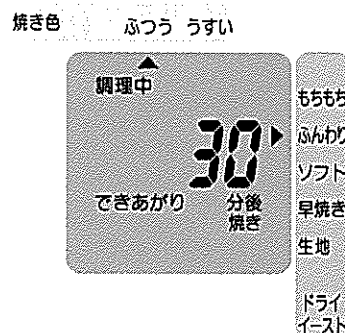
10 国産小麦 を押す

国産小麦のランプが点灯し、メロディーが鳴る
取り消す場合は再度「国産小麦」キーを押す(国産小麦ランプ消灯)

11 焼き色 で焼き色を選ぶ

●初期は、「ふつう」に設定されています。「うすい」をご希望のときのみ「焼き色」キーを押してください。
●食パン〈ソフト〉コースでは選択できません。

12 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴る
できあがりの30分まえから、残り時間を表示する
●ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

具入れのとき

13 具入れのタイミングをお知らせするブザーが鳴り、「具入れ」が点滅表示したら具を入れる

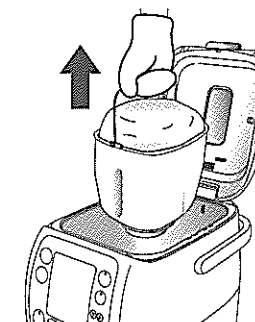
●ふたを開けている間は、パン生地(ハネ)の回転が止まり「ふた」が点滅表示します。具を入れたあとは、すぐにふたを閉めてください。
●ふたを閉めると「ふた」の表示が消え、回転が始まります。また、具入れ容器をセットしていた場合は容器が開いて自動で具入れを行います。

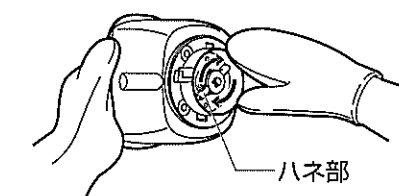
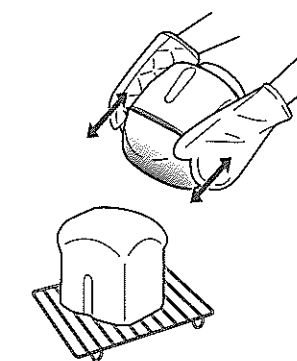
具入れをお知らせするタイミング
(調理開始からの時間)

ドライイーストコース	18~28分後
生イースト・天然酵母コース	10~18分後

(コースや室温により変わります。)

14 できあがりのメロディーが鳴ったら とりけし を少し長めに押し、パンケースを取り出す

●必ずミトンなどを使ってください。
●「とりけし」キーを押さない場合、60分間保温しますが、そのまま放置すると側面がへこんだり皮が厚く、焼き色が濃くなることがありますので、できるだけ早く取り出してください。

15 パンを取り出す

パンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振って取り出す
取り出したパンは脚つきアミなどで浮かしてあら熱を取る
●パンのできあがり状態によっては取り出しにくい場合があります。図のようにパンケース裏側のハネ部を左右に少し動かすと取り出しやすくなります。(ハネ部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。)
●パンといっしょにハネがはずれた場合、熱くなっていますのではしなどで取り出してください。

16 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

食パン 〈もちもち〉

ほうれん草パン・かぼちゃパン

ほうれん草パン　タイマー

材料	1斤分	
水	200mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ほうれん草(ゆでたもの)	30g	
ドライイースト	3g	小1

ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用する

かぼちゃパン　タイマー

材料	1斤分	
水	200mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
かぼちゃ(正味)	40g	
ドライイースト	3g	小1

かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱する。軽くつぶした後、冷ましたものを使用する

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	220mL	
強力粉	240g	
全粒粉	50g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

玄米入りパン

材料	1斤分	
水	220mL	
強力粉	260g	
玄米粉	30g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

玄米粉は市販のものを使用するか、ミルで約1分粉砕し使用する

カフェオレパン　タイマー

材料	1斤分	
水	120mL	
牛乳	80mL	
強力粉	290g	
インスタントコーヒー	5g	大1
砂糖	40g	大5
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

豆乳パン　タイマー

材料	1斤分	
水	150mL	
豆乳	70mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

トマトバジルパン　タイマー

材料	1斤分	
水	110mL	
トマトジュース(無塩)	100mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
乾燥バジル	小1	
ガーリック(粉末)	適宜	
ドライイースト	3g	小1

タイマー このマークのあるものは、タイマーはお使いいただけません。

食パン 〈もちもち(具入れ)〉

レーズンパン　自動具入れOK

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小1/2
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
レーズン	70g	

レーズンパン

くるみパン　自動具入れOK

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
くるみ(刻む)	60g	

チーズパン　タイマー

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 プロセスチーズ(1cm角に切る)	50g	

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン　自動具入れOK　タイマー

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒こしょう(粗挽き)	小1/4	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
コーン(水けを切ったもの)	30g	
ベーコン(1cm幅に切る)	20g	

パネトーネ　タイマー

材料	1斤分	
牛乳	160mL	
卵	50g	中1個
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
バター	30g	
コアントロー	14mL	大1
バニラエッセンス	小1/3	
レモンエッセンス	小1/3	
ドライイースト	3g	小1
具 ドライフルーツミックス(みじん切り)	50g	
具 ブランデー	14mL	大1

ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませる

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて
クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす
◆パネトーネにつけていただきます。

ごまおさつパン　自動具入れOK

材料	1斤分	
水	220mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
さつまいも(生)(5mm角に切る)	50g	

チョコナッツパン　自動具入れOK

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
チョコチップ	30g	
ココア	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
カシューナッツ(刻む)	50g	

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

自動具入れOK このマークのあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。

食パン　〈ふんわり〉

ほうれん草パン　タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ほうれん草（ゆでたもの）	30g	
ドライイースト	3g	小1

ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用する

かぼちゃパン　タイマー

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
かぼちゃ（正味）	30g	
ドライイースト	3g	小1

かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱する。軽くつぶした後、冷ましたものを使用する

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	200g	
全粒粉	50g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

玄米入りパン

材料	1斤分	
水	200mL	
強力粉	220g	
玄米粉	30g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

玄米粉は市販のものを使用するか、ミルで約1分粉砕し使用する

カフェオレパン　タイマー

材料	1斤分	
水	100mL	
牛乳	70mL	
強力粉	250g	
インスタントコーヒー	5g	大1
砂糖	40g	大5
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

豆乳パン　タイマー

材料	1斤分	
水	130mL	
豆乳	50mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

トマトバジルパン　タイマー

材料	1斤分	
水	100mL	
トマトジュース（無塩）	90mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
乾燥バジル	小1	
ガーリック（粉末）	適宜	
ドライイースト	3g	小1

タイマー　このマークのあるものは、タイマーはお使いいただけません。

食パン　〈ふんわり（具入れ）〉

レーズンパン　自動具入れOK

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
レーズン	70g	

くるみパン　自動具入れOK

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
くるみ（刻む）	60g	

チーズパン　タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 プロセスチーズ（1cm角に切る）	50g	

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン　自動具入れOK　タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒こしょう（粗挽き）	小¼	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
コーン（水けを切ったもの）	30g	
ベーコン（1cm幅に切る）	20g	

ごまおさつパン　自動具入れOK

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
さつまいも（生）（5mm角に切る）	50g	

チョコナッツパン　自動具入れOK

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
チョコチップ	30g	
ココア	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
カシューナッツ（刻む）	50g	

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

パネトーネ　タイマー

材料	1斤分	
牛乳	140mL	
卵	50g	中1個
強力粉	250g	
砂糖	20g	大2½
塩	5g	小1
バター	30g	
コアントロー	14mL	大1
バニラエッセンス	小⅓	
レモンエッセンス	小⅓	
ドライイースト	3g	小1
具 ドライフルーツミックス（みじん切り）	50g	
具 ブランデー	14mL	大1

ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませる

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす

◆パネトーネにつけていただきます。

ごまおさつパン・チョコナッツパン

自動具入れOK　このマークのあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。

食パン 〈ふんわり「国産小麦」〉

ほうれん草パン タイマー

材料	1斤分	
水	150mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ほうれん草(ゆでたもの)	30g	
ドライイースト	3g	小1

ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水けをしぼったものを使用する

全粒粉パン

材料	1斤分	
水	180mL	
国産小麦粉	200g	
全粒粉	50g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

カフェオレパン タイマー

材料	1斤分	
水	90mL	
牛乳	70mL	
国産小麦粉	250g	
インスタントコーヒー	5g	大1
砂糖	40g	大5
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

トマトバジルパン タイマー

材料	1斤分	
水	90mL	
トマトジュース(無塩)	90mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
乾燥バジル	小1	
ガーリック(粉末)	適宜	
ドライイースト	3g	小1

かぼちゃパン タイマー

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
かぼちゃ(正味)	30g	
ドライイースト	3g	小1

かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、電子レンジ500Wで約3分加熱する。軽くつぶした後、冷ましたものを使用する

玄米入りパン

材料	1斤分	
水	190mL	
国産小麦粉	220g	
玄米粉	30g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

玄米粉は市販のものを使用するか、ミルで約1分粉砕し使用する

豆乳パン タイマー

材料	1斤分	
水	120mL	
豆乳	50mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

タイマー このマークのあるものは、タイマーはお使いいただけません。

食パン 〈ふんわり「国産小麦」(具入れ)〉

レーズンパン 自動具入れOK

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
レーズン	70g	

くるみパン 自動具入れOK

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
くるみ(刻む)	60g	

チーズパン タイマー

材料	1斤分	
水	160mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 プロセスチーズ(1cm角に切る)	50g	

●チーズの形は残りません。

ベーコン&コーンパン 自動具入れOK タイマー

材料	1斤分	
水	150mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒こしょう(粗挽き)	小¼	
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
コーン(水けを切ったもの)	30g	
ベーコン(1cm幅に切る)	20g	

ごまおさつパン 自動具入れOK

材料	1斤分	
水	180mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
さつまいも(生)(5mm角に切る)	50g	

チョコナッツパン 自動具入れOK

材料	1斤分	
水	170mL	
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
チョコチップ	30g	
ココア	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具入れ		
カシューナッツ(刻む)	50g	

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

パネトーネ タイマー

材料	1斤分	
牛乳	130mL	
卵	50g	中1個
国産小麦粉	250g	
砂糖	20g	大2½
塩	5g	小1
バター	30g	
コアントロー	14mL	大1
バニラエッセンス	小⅓	
レモンエッセンス	小⅓	
ドライイースト	3g	小1
具 ドライフルーツミックス(みじん切り)	50g	
具 ブランデー	14mL	大1

ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーをまぶし、なじませる

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて

クリームチーズ200gを室温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばす

◆パネトーネにつけていただきます。

くるみパン

自動具入れOK このマークのあるものは、具入れ容器がお使いいただけます。

食パン 〈ソフト〉

食パン〈ソフト〉 メニューはP16をご覧ください。

黒糖パン

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
黒糖（粉末）	32g	大4
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
ドライイースト	3g	小1

ハニーパン タイマー

材料	1斤分	
水	190mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
はちみつ	50g	
ドライイースト	3g	小1

●はちみつをメープルシロップに代えるとメープルパンになります。

クリームチーズパン タイマー

材料	1斤分	
水	180mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
クリームチーズ	70g	
ドライイースト	3g	小1

クリームチーズは室温に戻して、なめらかにする

オレンジ紅茶パン

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
紅茶葉（細かいもの）	3g	
オレンジピール（刻む）	20g	
ドライイースト	3g	小1

食パン 〈ソフト（具入れ）〉

※具入れ容器は、お使いいただけません。

抹茶マロンパン タイマー

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	260g	
薄力粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	12g	大2
塩	5g	小1
バター	20g	
抹茶	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具:		
栗の甘露煮（1cm角に切る）	50g	

タイマー このマークのあるものは、タイマーはお使いいただけません。

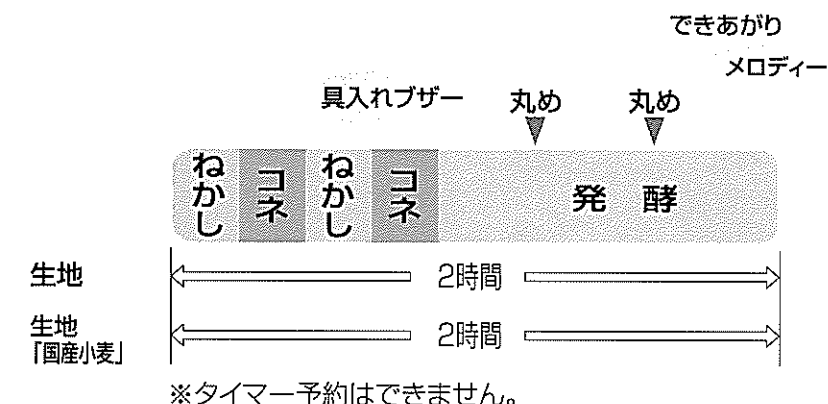
生地

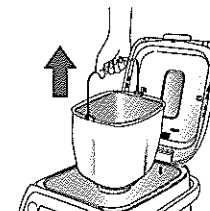
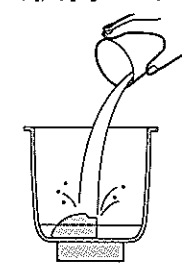
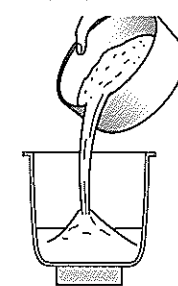
できあがりメロディー
具入れブザー　丸め　丸め

ねかし	コネ	ねかし	コネ	発酵

生地 ← 2時間 →
生地「国産小麦」 ← 2時間 →

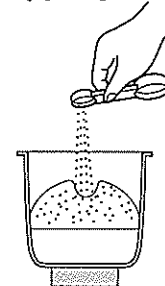
※タイマー予約はできません。

使い方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする

ハネは奥まで確実に差し込む
- 浮き上がっていると、生地ができません。

2 水などの液体を入れる

3 小麦粉などの材料を入れる

材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れる

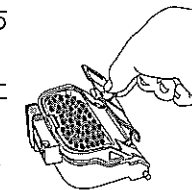
4 ドライイーストを入れる

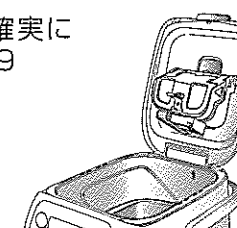
ドライイーストは水にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れる
- 水の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。

5 パンケースを本体にセットしてふたを閉める

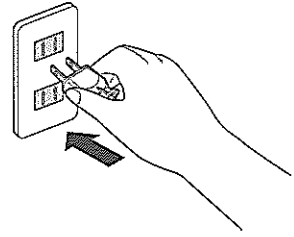
- パンケースハンドルは、横に倒してください。

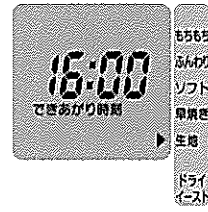
具入れ容器を使うとき

6 具入れ容器に具を入れる

ふたツマミを持って容器ふたを開け、具を入れる
- 具を入れすぎるとうまく落ちずに焦げつくことがあります。
- 具を入れ終わったら容器ふたを閉めてください。
- 最大容量をお守りください。→ P10

7 ふたに具入れ容器をセットしてふたを閉める

具入れ容器は確実にセットする → P9

生地 つづき

8 差込みプラグをコンセントに差し込む

9 ドライイースト で「生地」を選ぶ

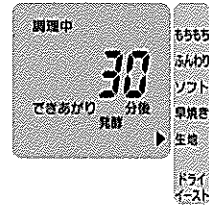
●できあがり時刻が表示されます。

国産小麦を使うとき

10 国産小麦 を押す

国産小麦のランプが点灯し、メロディーが鳴る
取り消す場合は再度「国産小麦」キーを押す（国産小麦ランプ消灯）

11 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴る
できあがりの30分まえから、残り時間を表示する

●ふたは確実に閉めてください。ふたが開いていると、表示部に「ふた」を点滅表示し、調理を中断します。具入れなどでふたを開けていた時間が長い場合、できあがり時刻がずれることがあります。

具入れのとき

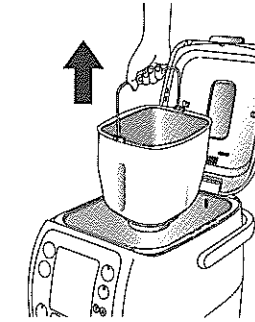
12 具入れのタイミングをお知らせするブザーが鳴り、「具入れ」が点滅表示したら具を入れる

●ふたを開けている間は、パン生地（ハネ）の回転が止まり「ふた」が点滅表示します。具を入れたあとは、すぐにふたを閉めてください。
●ふたを閉めると「ふた」の表示が消え、回転が始まります。また、具入れ容器をセットしていた場合は容器が開いて自動で具入れを行います。

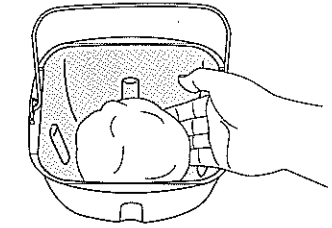
具入れをお知らせするタイミング
（調理開始からの時間）

ドライイーストコース	18〜28分後
生イースト・天然酵母コース	10〜18分後

（コースや室温により変わります。）

13 できあがりのメロディーが鳴ったら とりけし を押し、パンケースを取り出す

14 生地を取り出す

あらかじめ粉をふったこね板を用意し、パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出す

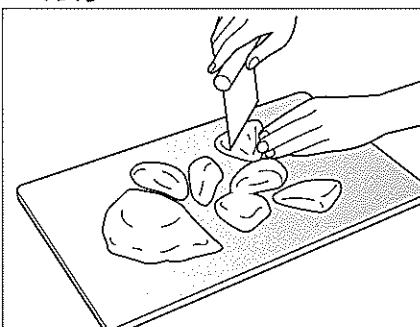
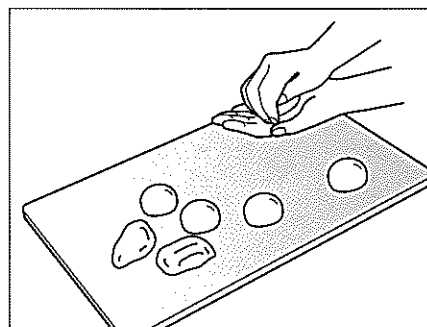
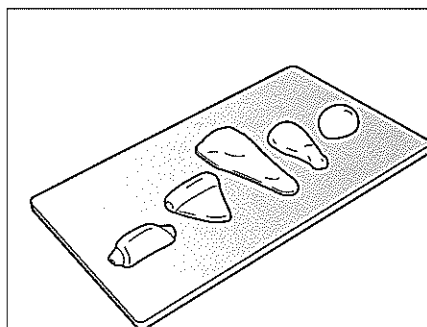
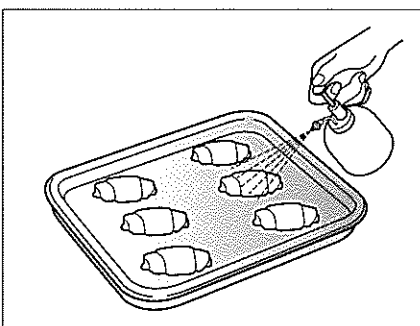
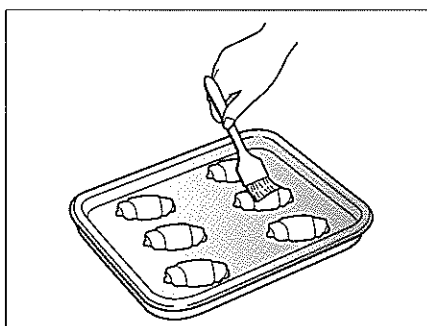
●生地は底のほうからていねいに持ち上げて取り出してください。
●ハネが生地についてくることがありますので、取り出してください。

15 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

16 生地の成形から焼き上げまで

お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行う

バターロール

材料	14個分	
牛乳	120mL	
卵	50g	中1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小⅔
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	

つくり方

1 パンケースから取りだした生地をスケッパーで14等分にする(生地が傷むので手でちぎらないようにする)

2 1を表面がなめらかになるように丸め、水でぬらして固くしぼったふきんをかけて、約20分休ませる

3 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばす。次に幅の広い方から、巻いていく

4 油をぬったオーブン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをして約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる

5 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

クリスマスツリー

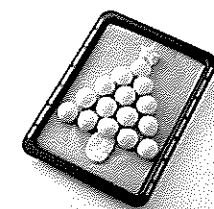
材料	1個分
バターロールの生地 1回分	
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

つくり方

1 パンケースから取りだした生地を17等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 クッキングシートを敷いたオーブン皿に、軽く丸めなおした15個の生地を5段のピラミッド状に並べる(間隔を少しあける)

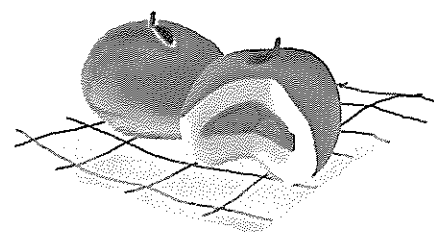
3 1個の生地を平たくのばして幹をつくり、2の最下部に置き、ツリーの形にする

4 残りの1個をのばして星型に抜き、余った生地を丸めてその上に星型をのせ、ツリーの最上部に飾る

5 霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる

6 ドリュウルをハケでぬり、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

7 あら熱がとれたら、粉糖やアラザンなどで飾り付ける

◆色々な具を包んでランダムに並べれば、何味にあたるかゲーム感覚でお楽しみいただけます。

りんごパン

材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地 1回分	
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1～2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

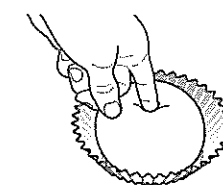
つくり方

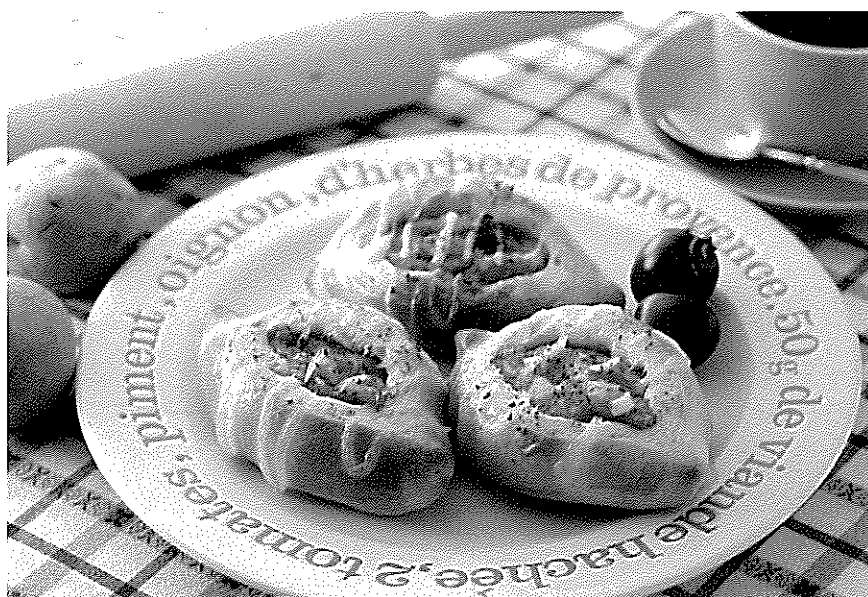
1 りんごは皮をむいてヘタを取り2～3mm厚さのいちょう切りにする

2 1を耐熱容器に入れ、はちみつを混ぜてラップをし、電子レンジ500Wで約6分加熱し(途中で1～2回混ぜる)、お好みでシナモンをふりかけて9等分に分ける

3 パンケースから取りだした生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3を円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとじて、丸く形をととのえる

5 4をアルミケースの上にのせ、オーブン皿に並べ、指で中央に大きくくぼみをつける

6 霧吹きをして、約35℃で約20分発酵させる

7 ドリュウルをハケでぬり、棒状クッキーをくぼみにさし込み、その横にかぼちゃの種をのせる(くぼみが戻った場合は再度指で押す)

8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

明太ポテトパン

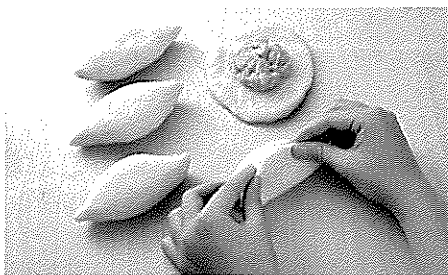
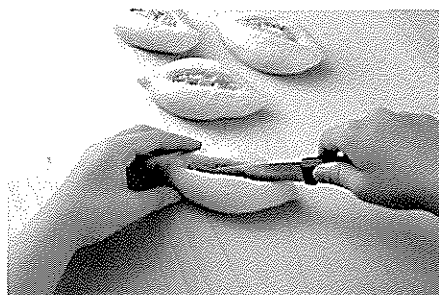
材料	9個分	
バターロールの生地 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
具(トッピング)		
じゃがいも	200g	中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g	1/2腹
マヨネーズ	50g	
パセリ	適宜	

つくり方

1 じゃがいもは皮をむき1cm厚さに切り、大1の水とともに耐熱容器に入れラップをし、電子レンジ500Wで約3分30秒加熱する

2 1を熱いうちにあらくつぶし、明太子とマヨネーズを加えてよく混ぜ、9等分に分ける

3 パンケースから取りだした生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

4 3を直径12cmの円形にのばして2をのせ、合わせ目をしっかりとじて、押さえて形をととのえる

5 合わせ目を下にし、両端を少し残して包丁で切れ目を入れ、中味が見えるように切れ目を少し広げる

6 油をぬったオーブン皿に5を並べ、霧吹きをして、約35℃で30〜40分(約2倍になるまで)発酵させる

7 ドリュウルをハケでぬり、マヨネーズ(分量外)やパセリで飾り付ける

8 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ベーグル

材料	8個分	
水	180mL	
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	
具(トッピング)		
クリームチーズ(常温に戻す)	100g	
スモークサーモン レタス 玉ねぎ(薄切り)など	適宜	

下ゆで用の水の量は、ベーグルが十分にゆでられる深さに調節する

つくり方

1 パンケースから取りだした生地を8等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1の中央に指を入れて穴をあけ、回しながら穴を徐々に広げてドーナツ状にする

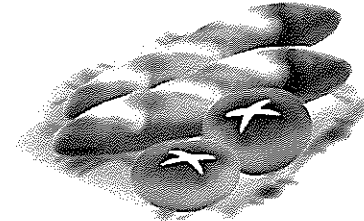
3 8枚に切り分けたクッキングシートに2をのせ、オーブン皿に並べる。霧吹きをして、約35℃で30分〜40分(約2倍になるまで)発酵させる

4 下ゆで用の水を煮たてた鍋へ3をクッキングシートごと入れ、片面を30秒ずつゆでる(クッキングシートは鍋の中で自然にはがれます。)

5 油をぬったオーブン皿に水けをよく切った4を並べ、ドリュウルをハケでぬり180〜200℃に予熱したオーブンで約15分焼く

6 焼きあがったベーグルを横にスライスしてクリームチーズをぬり、具をはさむ

◆黒ごま大1を入れると、黒ごまベーグルになり、干しブルーベリー30gを入れると、ブルーベリーベーグルになります。(水を10mL減らすと生地が扱いやすくなります。)
◆甘いベーグルがお好みの方は、クリームチーズにお好みのジャムやはちみつ(適宜)をまぜ込むとおいしくいただけます。

フランスパン風バリエ

材料	バタール カイザー	2個分 6個分
水	170mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小2/3
レモン汁	3mL	小1/2強
ドライイースト	3g	小1

バタールの生地は形よく仕上げるため、キャンバス地のうねで発酵させる(右図参照)

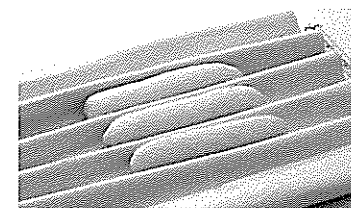
つくり方

1 パンケースから取りだした生地を2等分にする。半分はバタール用に2等分、残り半分はカイザー用に6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 バタールの生地はだ円形にのばして、細長く巻いて形をととのえ、カイザーの生地は表面がなめらかになるように丸める

3 キャンバス地を折ってうねを作り、バタールの生地を並べて、上からもキャンバス地をかぶせる。
カイザーの生地もキャンバス地に並べ、上からもキャンバス地をかぶせる。
このまま室温で50〜60分(約2倍になるまで)発酵させる

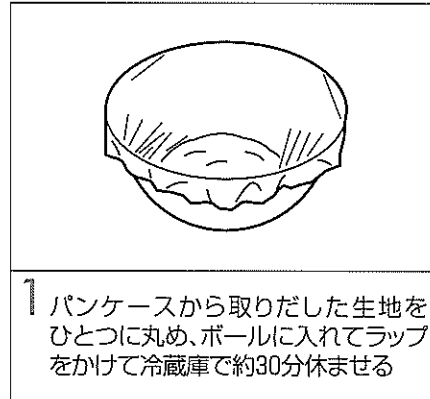
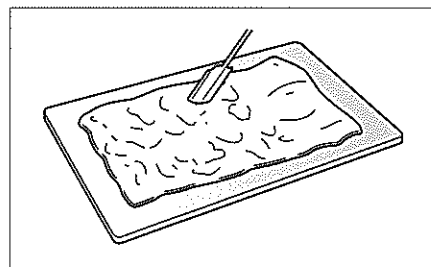
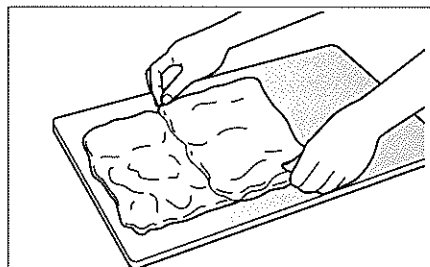
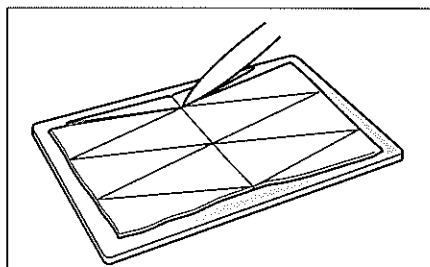
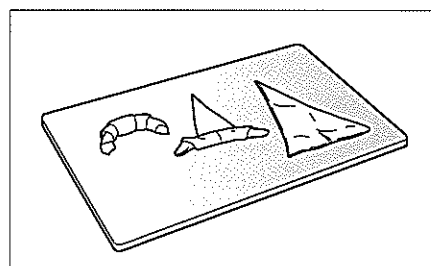
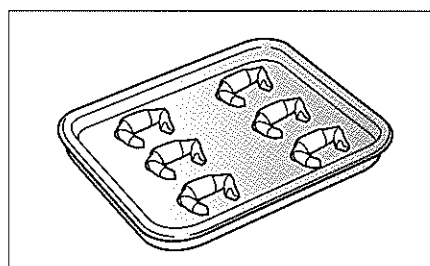
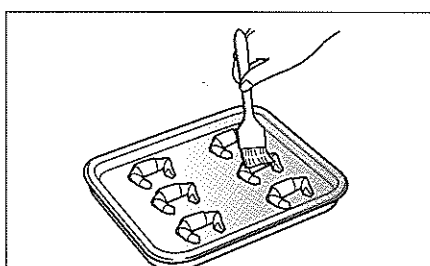
4 油をぬったオーブン皿に3をそっと並べ、カミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れて約10分休ませる

5 十分に霧吹きをして、200〜220℃に予熱したオーブンで15分〜20分焼く

クロワッサン

材料	12個分	
牛乳	120mL	
卵	50g	中1個
強力粉	280g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	3.3g	小2/3
バター	15g	
ドライイースト	6g	小2
バター（折り込み用）	120g	
とき卵（ドリュウル）	適宜	

折り込み用のバターはあらかじめ室温で戻してやわらかくする

●生地の温度が高くなるとバターが溶けて扱いにくいため、作業は手早く行い、生地は冷蔵庫でよく冷やしましょう。

つくり方

1 パンケースから取りだした生地をひとつに丸め、ボールに入れてラップをかけて冷蔵庫で約30分休ませる

2 打ち粉をふった台の上で生地を40cm×20cmの長方形にのばし、1/3量の折り込み用バターを生地の手前1/3を残してぬる

3 生地を手前から三つ折りにして、とじ目をしっかりととじて、ラップに包んで冷蔵庫で30分～60分休ませる。2と3を2回繰り返し、ラップに包んで冷蔵庫で約60分休ませる

4 生地を5mmの厚さにのばし、底辺約12cmの二等辺三角形に切る（12個作る）

5 生地の底辺の中央に切り込みを入れ、両端を左右に開くようにして巻き、三日月型にする

6 油をぬったオーブン皿に5を並べ、霧吹きをして28℃以下で40～50分（約2倍になるまで）発酵させる

7 ドリュウルをハケでぬり、190～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

ピザ

ヘビータイプ
厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分	
水	180mL	
強力粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	
ドライイースト	3g	小1

クリスピータイプ
サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4枚分	
水	150mL	
強力粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.2g	小1/4
オリーブ油	24g	大2
ドライイースト	3g	小1

トマトソース

材料	ピザ 4枚分
トマトピューレ	200mL
トマトケチャップ	大3
塩	少々
こしょう	少々

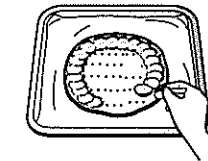
全てを合わせ、よく混ぜておく

つくり方

1 パンケースから取りだした生地を3～4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす

3 クッキングシートごとオーブン皿に移し、フォークで穴をあける

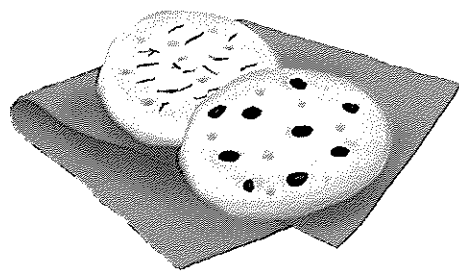
4 3の表面にトマトソースを厚めにぬる

5 トッピングの具をのせ、200～220℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ピザバリエーション いろいろ組み合わせて楽しみましょう!

メニュー	ソース	トッピング	仕上げ
トマトピザ	オリーブ油＋トマトソース	トマト（輪切り）	モッツァレラチーズ
シーフードピザ		えび・いか・たこ	ミックスチーズ・チリソース
ミックスピザ		サラミソーセージ・アンチョビーマッシュルーム・ピーマン	ミックスチーズ
ハワイアンピザ		パイナップル（缶詰）・ハム	
きのこピザ		マッシュルーム・しめじ・しいたけなど	
ツナピザ		ツナ（缶詰）・コーン（缶詰）マッシュルーム・ピーマン	
ベーコンミックスピザ		ベーコン・玉ねぎ（薄切り）・コーン（缶詰）ピーマン	
お好み焼きピザ	お好み焼きソース（＋ケチャップ）	いか・ミンチ（ほぐす）・ベーコン・桜えび	青のり・かつお節 マヨネーズまたはミックスチーズ
納豆ピザ		納豆・ねぎ（刻む）	マヨネーズ＋しょうゆ＋ねりがらし

◆お好みで最後にオレガノ、オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

フォカッチャ

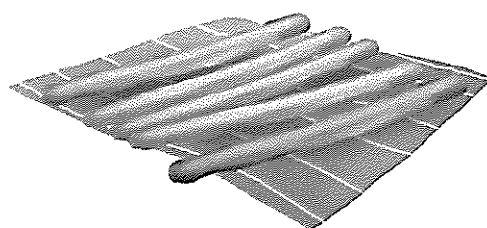
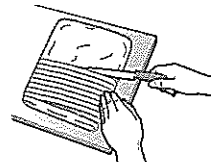
つくり方

1. パンケースから取りだした生地を4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
2. 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約15cmの円形にのばす
3. クッキングシートごとオーブン皿に移し、室温で約15分おく
4. 3の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油をぬり、AやBをのせる

5. 220～240℃に予熱したオーブンで約15分焼く

材料	4枚分	
水	170mL	
強力粉	150g	
薄力粉	150g	
砂糖	4g	大1/2
塩	2.5g	小1/2
オリーブ油	12g	大1
ドライイースト	3g	小1
オリーブ油(ドリュウル)	適宜	
具(トッピング)		
A ブラックオリーブ	適宜	
B 玉ねぎ	50g	1/4個
B 塩	2.5g	小1/2

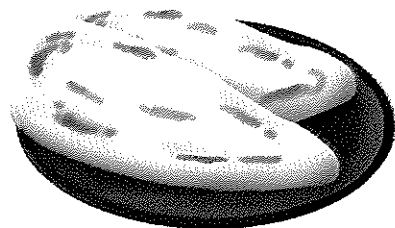
玉ねぎは繊維にそってスライスし、塩をふりかけしばらくおいた後、水けを切る

グリッシーニ

つくり方

1. パンケースから取りだした生地をめん棒で15×20cmの長方形にのばし、ふきんをかけて約20分休ませる
2. 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手でころがしながら、25～30cmの棒状にのばす

3. 油をぬったオーブン皿に2を並べ、生地の表面にハケで水をぬり、粉チーズを上にのせる
4. 180～200℃に予熱したオーブンで15～20分焼く

材料	20本分	
牛乳	140mL	
強力粉	200g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小1
オリーブ油	8g	小2
ドライイースト	3g	小1
具(トッピング)		
粉チーズ	10g	大2

ナン

つくり方

1. パンケースから取りだした生地を6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
2. 1をめん棒でだ円形に薄くのばす
3. フライパンに油をひかずに中火で両面を2～3分、薄いこげ色がつくまで焼く

材料	6枚分	
水	190mL	
強力粉	250g	
薄力粉	50g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
バター	10g	
ドライイースト	3g	小1

バターロール 〔つくり方 P30〕

材料	14個分	
牛乳	110mL	
卵	50g	中1個
国産小麦粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小2/3
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	

クリスマスツリー 〔つくり方 P31〕

材料	1個分
バターロールの生地(国産小麦) 1回分	
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
粉糖	適宜
アラザン など	適宜

りんごパン 〔つくり方 P31〕

材料	アルミケース(大)9個分
バターロールの生地(国産小麦) 1回分	
とき卵(ドリュウル)	適宜
具(トッピング)	
りんご	200g
はちみつ	大1～2
シナモン	適宜
棒状クッキー	適宜
かぼちゃの種	適宜

明太ポテトパン 〔つくり方 P32〕

材料	9個分	
バターロールの生地(国産小麦) 1回分		
とき卵(ドリュウル)	適宜	
具(トッピング)		
じゃがいも	200g	中1個
明太子(薄皮はのぞく)	50g	1/2腹
マヨネーズ	50g	
パセリ	適宜	

ベーグル 〔つくり方 P33〕

材料	8個分	
水	170mL	
国産小麦粉	280g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
とき卵(ドリュウル)	適宜	
具(トッピング)		
クリームチーズ(常温に戻す)	100g	
スモークサーモン レタス 玉ねぎ(薄切り)など	適宜	

フランスパン風バリエ 〔つくり方 P33〕

材料	バタール 2個分 カイザー 6個分	
水	160mL	
国産小麦粉	250g	
薄力粉	50g	
塩	3.3g	小2/3
レモン汁	3mL	小1/2強
ドライイースト	3g	小1

クロワッサン 〔つくり方 P34〕

材料	12個分	
牛乳	110mL	
卵	50g	中1個
国産小麦粉	280g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	3.3g	小2/3
バター	15g	
ドライイースト	6g	小2
バター(折り込み用)	120g	
とき卵(ドリュウル)	適宜	

ピザ/ヘビータイプ 〔つくり方 P35〕

厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分	
水	170mL	
国産小麦粉	240g	
薄力粉	40g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
ショートニング	12g	
ドライイースト	3g	小1

ピザ/クリスピータイプ 〔つくり方 P35〕

サクッとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4枚分	
水	140mL	
国産小麦粉	200g	
薄力粉	80g	
塩	1.2g	小1/4
オリーブ油	24g	大2
ドライイースト	3g	小1

フォカッチャ 〔つくり方 P36〕

材料	4枚分	
水	160mL	
国産小麦粉	150g	
薄力粉	150g	
砂糖	4g	大1/2
塩	2.5g	小1/2
オリーブ油	12g	大1
ドライイースト	3g	小1
オリーブ油(ドリュウル)	適宜	
具(トッピング)		
A ブラックオリーブ	適宜	
B 玉ねぎ	50g	1/4個
B 塩	2.5g	小1/2

グリッシーニ 〔つくり方 P36〕

材料	20本分	
牛乳	130mL	
国産小麦粉	200g	
砂糖	4g	大1/2
塩	5g	小1
オリーブ油	8g	小2
ドライイースト	3g	小1
具(トッピング)		
粉チーズ	10g	大2

ナン 〔つくり方 P36〕

材料	6枚分	
水	180mL	
国産小麦粉	250g	
薄力粉	50g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
バター	10g	
ドライイースト	3g	小1